广东东菱电器有限公司
地址：广东省佛山市顺德区勒流龙洲路南侧
服务热线：400 830 8188　　传真：0757-25336512
E-mail：dlshfw@163.com
东菱淘宝旗舰店：http://donlimdq.mall.taobao.com

产品以实物为准

DONLIM® 东菱电器

执行标准：
GB4706.1-2005,
GB4706.14-2008



产品型号 BM-1301

使用说明书

东菱面包机　*品味生活 一口尝鲜*

面包的文化

面包的起源和发展　面包是由古代埃及人发明的。六，七千年前，当时人们将捣碎的小麦掺水调成面团烤制食品，一些面团被剩余下来，以致产生了自然发酵，而用这些剩余的发酵面团来烤制食品时，人们很惊奇地发现，这些食品松软而有弹性。经过不断的发展，流传至今，这就是我们现在说的面包。

面包的分类　面包按口味可分为咸面包和甜面包，按用途可分为主食面包和点心面包，按形态可分为长形、圆形、长方形、棍形和花形等面包，按原料可分为全麦、黑麦、土豆、植物蛋白质等面包，按添加物又可分为牛奶、果料、维生素、葡萄糖、夹肉等面包，但习惯上人们主要按照烘烤方式将面包分为软面包和硬面包两大类。

面包与健康　面包是人类食品中营养素含量最完全的，营养价值最高。焙烤后，淀粉得到充分的糊化，故面包的消化率很高。
《美国医学杂志》刊登的一项研究报告表明，老年人每天吃两片全麦面包，可以减少患心血管疾病的危险，在长达9年的研究中，美国华盛顿大学对两组65岁以上的老人的饮食，进行了长达9年的跟踪对比，第一组每天食用一定量的全麦面包等富含谷类纤维的食品，第二组摄取纤维含量较少的食品。结果发现，第一组老人中患心血管疾病的比例比第二组低21个百分点。

面包与名人　曾经有人问爱因斯坦：“世界上最伟大的发明是什么？”，他毫不犹豫地回答道：“面包”。

面包机的起源　古代埃及人和希腊人都采用土制的泥砖筑成的烤炉，十八世纪末欧洲工业革命，大批家庭主妇离开家庭，纷纷走进了工厂，面包开始工业化生产，发明了调粉机、面包整形机、切块机、电烤炉。
　直到二十世纪八十年代末，电子技术的迅速发展，将面包制作的搅拌、发酵、醒面、烘烤的过程集成，全过程自动完成面包的制作，最早由美国人发明的，逐步发展成现代的家用面包机。

十五、常见问题解决办法

序号	存在问题	原因分析	解决措施
1	烘烤时有烟从散热筒处冒出	有配料粘在电热管上或附近，第一次使用，电热管表面有保护油	拔掉插头，清洁电热管，注意不要烫伤。
2	面包中部下陷，底部皮很厚	面包做完后保温及保留在面包桶内时间太长，水份挥发太多	面包制作完成后就取出，一般无须保温过程。
3	面包取出困难	搅拌刀与面包桶内的轴粘紧了	取出面包后，用热水放入面包桶内泡10分钟，取出搅拌刀，并清洗干净。
4	配料搅拌不充分，面包烘烤不好	程序选择不合适	检查你用的配方是否适用选用的菜单程序制作
		面包机启动后，点触了启动/停止键，程序被中断	若面团时间过长，重新配料，启动面包机再做，若在30分中内，可直接选择程序启动.
		机器启动后，多次打开了上盖，面包发干、不黄	在最后一次发酵时，请不要打开上盖
		搅拌阻力大，几乎阻转，面团搅拌不充分	检查搅拌刀的孔是否损坏，取出面包桶，拔叉空转是否正常，若不正常，请联系用户服务人员。
5	面包机在点触启动/停止键时显示“HHH”	面包机烤箱内温度过高，不能启动制作面包。	点触启动/停止键，拔掉插头，取出面包桶，打开上盖，将机器冷却下来再启动。
6	可以听到电机在转动，但面团未搅拌	面包桶未安放好，或面团过大，搅不动	检查面包桶是否正确安放，面团是否按配方配制，称量是否准确。
7	面包发酵体积过大，顶住上盖	加入太多的酵母，或面粉的量过多，水量过多，气温过高	检查前面几个因素，适当减少酵母、面粉的量。
8	面包发酵体积太小，或没有发酵	是否放了酵母，量是否够，酵母的活性，是否水温过高或酵母与盐混合在一起	检查酵母的量及酵母的发酵性能。
9	面团发得过大周边有溢出面包桶	液体加的量过多，面团太软，并且酵母过多	减少液体的加入量，提高面团的硬度，适当减少酵母。
10	面团发酵之后烘烤，中间塌陷	使用的面粉不是高筋面粉，没有发酵力	使用面包粉，或强力粉
		发酵速度太快，发酵温度过高	使用的配料应在室温内
		水放得太多，面团太湿，太软。	根据面粉的吸水性，按配方可调减加水量
11	面包很重，组织结构致密	面粉太多，水放得不够	减少面粉，增加水
		加果料太多，或全麦粉太多	减少相应配料的量，增加酵母
12	切开面包后，中间有太多的空洞	水量加得太多，或没有加盐	适当减少水量，检查是否加盐
		水温太高	检查加水的温度
13	面包外表面粘有干粉	配料里粘性很强未溶化的配料，如黄油、香蕉等	不要加入粘性很强的配料
		搅拌不充分，水量过少	检查加水量是否合适，搅拌机构传动是否有异常
14	烤制蛋糕或加糖过多的食物时，表皮烧色太深，皮太厚	不同配方、配料对烧色有很大影响，加糖多的烧色深。	对于加糖过多的配方，若烧色过深，可提前5-10分钟关闭程序，不打开上盖保温20分钟后取出。

十六、随机配件

面包桶	量杯	搅拌棒	量匙	说明书	手套	面包食谱	用户指南
1只	2个	1只	1只	1份	1个	1份	1份

11.油脂、黄油和植物油

油脂的加入，能使面包的质地更软，面包的保鲜期延长，加入黄油（牛油）时应先熔化，从冰箱里取出时，或切成小粒状，以便于搅拌均匀。

12.泡打粉

泡打粉主要用于制作快速面包和蛋糕的发酵，这种发酵剂无需发酵时间，它是利用化学原理产生气体使面包或蛋糕疏松的。

13.苏打

与泡打粉的作用原理相同，也可与泡打粉同时加入，无需发酵时间，加热时利用化学原理使食物疏松。

14.水和其它液态配料

水是面包料中不可缺少的，制作面包的水温在20-25℃较合适，制作快速面包需要温水45-50℃，是为了提高发酵速度。水也可以用鲜牛奶，或加2%奶粉的水替代，可以增加面包的风味和改善面包的烧色。有些面包的配料还需要加入果汁，例如桔子汁、苹果汁、橙汁、柠檬汁，主要是增强面包的风味。

十四、配料的称量

面包制作配料的一个最重要步骤是配料的称量，应使用专用量杯、量勺精确量取，配料称量和放置不当，可能引起面包制作效果很差。

1.液体配料的称量

水、鲜奶、奶粉的溶液应用量杯测量，应用眼睛平视量杯的刻度线读数。食油或添料配料，用量杯量取时，应清洗干净，不应粘有其它粉料。

2.干粉配料的量取

用量杯或量勺量取干粉配料，粉料应保持在自然松散状态的密度，用刀口刮平杯口，保证量取准确。

3.配料的放置顺序

配料的放置要注意顺序，一般来说，先放置液体配料，鸡蛋再放置食盐、奶粉等配料。面粉放置时不要全部与液体接触，再将酵母放置在干的面粉上，特别注意，酵母不能与盐接触，果料是在面包搅拌一段时间后，有蜂鸣器有急促的提示时才加入，过早地加入果料，搅拌时间过长，会失去果料的风味。使用较长的延时功能，请勿加入易变质的配料，例如鸡蛋、果料等。

企业简介

Introduction

我们的理念

建设一流企业，创造一流品牌，奉献一流服务。



我们的背景

创建于香港的东菱电器有限公司于1988年投资于广东顺德勒流镇并成为首家外向型企业始终专注欧美生活小家电市场，成为饮誉世界的厨房小家电市场的重要制造基地。



我们的产品

10大系列，1000多个品种。

面包机、电热水煲、微波炉、咖啡壶、电熨斗、多士炉、榨汁机、油炸锅、煮蛋器、打蛋机、及多种食品加工机。畅销欧美，享誉全球。



我们的规模

广东顺德十大民营企业之一。

厂房面积超过30万平方米，拥有2000余名专业技术人员。现成为在美国、欧洲、香港设有分公司、员工逾万名、出口额达2亿美元的集团企业。2002年，电热水煲销量占全球市场的70%，达1200万台。

ISO9001
国际质量管理体系

我们的品质

国际先进水平的流水线、点到点的质量检测程序来确保每一个产品的优异品质。产品先后通过GS、CE、UL、ETL、CUL、CSA、SAA、BSI、SEV、S、CCC等认证，顺利拿到行销全球的通行证。







我们的管理

2002年公司率先推行ERP系统管理基础和核心，逐步形成数字化、信息化企业信息系，真正达到与国际发展同步。

我们的伙伴

WAL-MART、GE、SUNBEAM、AFK、MORPHYRICHARD、COMI、CLIPSAL、PRINCESS等国际大公司的战略合作伙伴。



抓产品质量管理，创优质产品

系统化，点到点的质量检测程序是东菱质量管理精华。IQC到PQC到QA，物料进出的每一环节都需经过严格的检测。不合格物料一律拒收。不合格物料一律拒放。

开拓市场，国际合作

强大、精干、年轻的销售队伍是东菱活跃于国际市场，参与国际竞争并不断取得胜利的强大致动力。“质量上台阶，管理上层次，满足客户要求”是我们的质量方针，也是我们参与国际竞争所采取的基本策略。迄今为止，我们已和世界各地众多大公司建立了长期友好的合作关系。

先进设备，高效生产

企业高素质技术开发队伍。在先进的计算机三维工作软件以及FDM快速高效设备的辅助下，不断地设计、开发出具有市场竞争力的产品。为力求降低成本，提高效率和产品质量，我们配备了60多条生产流水线并建立了自己的模具车间和注塑车间、五金车间、电子车间、压铸车间，现代化的生产设备与人合一，极大地推动了生产能力，同时又保证了产品的质量。







你可以在当地选择不同商标的面粉试验比较，根据自己的经验判断，选择哪种品牌面粉制作面包能得到最佳效果。

6.玉米粉和燕麦粉

玉米粉和燕麦粉是制作粗面包的添加配料，分别是由玉米和燕麦磨制加工而成的，用于增强面包的风味和质地。

7.糖

糖对于增加面包的甜味和着色是很重要的。同时，它还是酵母的养料来支持面包的发酵。一般用白砂糖即可，特殊要求的有用红糖、粉糖或绵糖。

8.酵母

酵母的作用是通过面团的发酵过程，产生二氧化碳气体，使面包的体积增大，内部组织松软。酵母的快速繁殖，需要糖和面粉中的碳水化合物为养料，通常有三类不同的酵母：新鲜酵母、活性干酵母和即发酵母。面包机通常用的是即发酵母，若要面包发酵取得更佳的效果，也可用传统活性干酵母，即发酵母比活性干酵母的速度快，用量较少。

1小勺活性干酵母=3/4小勺即发酵母

1.5小勺活性干酵母=1小勺即发酵母

2小勺活性干酵母=1.5小勺即发酵母

酵母必须放在冰箱里保鲜，过高的温度会杀死酵母，使用前应检查你的酵母生产日期和存放期，开封用完后应尽快放进冰箱，通常面包发酵不良都是由于酵母失效而引起的，以下方法可以验证你的酵母是否

新鲜和有活性。

（1）将二分之一杯温水45-50℃倒进量杯。

（2）将1小勺白砂糖放入水中搅溶化，再将2小勺酵母撒在水面上。

（3）将杯放在温暖的地方约10分钟，不搅动水杯。

（4）酵母应发酵产生的气泡达到1“杯”的杯记处，如果不这样，则你的酵母可能比较陈旧或没了活性。

9.盐

盐对于改善面包的口味，烘烤时提高烧色是必要的，但盐也会抑制酵母的繁殖，在配方中不能加入太多的盐，若你的配方里不喜欢加盐，可以省去，但面包发酵可能比正常情况要大一点。

10.鸡蛋

加入鸡蛋可以改善面包纤维组织，并富有营养使面包发得更大，具有特殊的蛋香味，加入配料中应去壳，搅均匀。

十二、清洁和保养

1. 清洁前拔掉电源，并待面包机完全冷却下来。
2. 面包桶：用湿布擦拭里外，不要使用摩擦性清洗物或有害清洗剂擦拭，以免损坏不粘涂层。
3. 搅拌刀：若搅拌刀很难拔出，清洗前将面包桶装温水浸泡30分钟左右，再用湿布轻轻擦拭。
4. 上盖和观察窗：用湿布清洁上盖内外表面，但不可把上盖浸泡水中冲洗。
5. 机身：用柔软的湿布蘸取小量中性清洁剂擦拭，再用干布擦干，严禁将机身浸泡水中清洗。
6. 面包机使用或保存前，必须将所有部件清洗并擦干后装配原位。

十三、面包材料说明

1.面包粉

面包粉是一个高面筋面粉（有时称作高筋面粉或强力面粉,蛋白质含量高），在面包发酵时，能保持面团体积膨胀后的强度，不会向下塌陷，面包粉和普通面粉相比较，含有较多的面筋，制作的面包体积大，内部纤维组织好，是制作面包最重要的配料。

2.通用面粉

通用面粉，是精选软、硬小麦混合制成的面粉，适合于制作快速面包和蛋糕。

3.全麦面粉

全麦面粉是由整个麦粒磨制而成的，包含有麦皮和麸质，全麦粉比通用面粉重，且更富有营养，用全麦粉制作面包比白面包重，通常体积较小，许多配方是将全麦面粉和面包粉混合使用，来做出高质量的面包。

4.黑麦面粉

黑麦面粉是一种类似于全麦面粉的高纤维面粉，也称为粗面粉。它必须与很高比例的面包粉混合使用，才能在制作面包时体积发得比较大。

5.蛋糕粉

蛋糕粉是由软麦或者说是低蛋白质含量的小麦磨制而成，专门用作蛋糕的配料。和面粉看上去很相似，其实，因小麦的产地、生长季节、磨制工艺，储存期不同，面粉的发酵性能、吸水性能有较大的差异，


豪华型不锈钢电水煲
XB-6598G


豪华玻璃型电水煲
XB-6998G


普通塑料电水煲
XB-6628A


机械式咖啡机
XQ-653


电子式咖啡壶
XQ-616T


机械式浓缩咖啡机
XQ-4623


搅拌机
XB-9178C


榨汁机
XB-133


面包机
XBM-1028

后放入冰箱内，这样最多可贮存10天。




1)打开面包机盖，把面包桶逆时针旋转后向上提取出面包桶。



2)把搅拌刀放到面包桶底部的转轴上。



3)第一步首先加水。



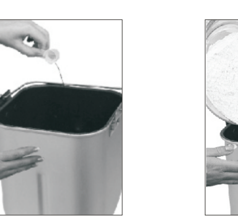
4)靠近搅拌刀边或面包桶一角放入盐。



5)用附件勺将糖从面包桶一角放入。



6)加入牛油或人造食用黄油。



7)加入面粉，尽量让面粉覆盖整个水面。



8)用手指在面粉上按出一小窝，不要接触到盐和让水进入窝内。



9)放入发酵粉于小窝内，并保证发酵粉干燥和不与盐接触。



10)放入面包桶，并且顺时针旋转牢固地锁紧，在低部电机转轴上。



11)盖上面盖接上电源，若选择白面包制作模式，LCD显示窗如上图示再分别按“烧色”重量键,底下小箭头“▲”移动至您做需要面包选择模式，然后按“启动”键。

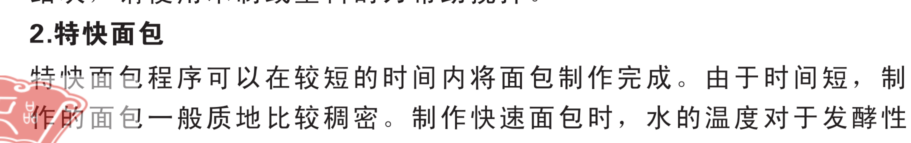
十一、特别说明

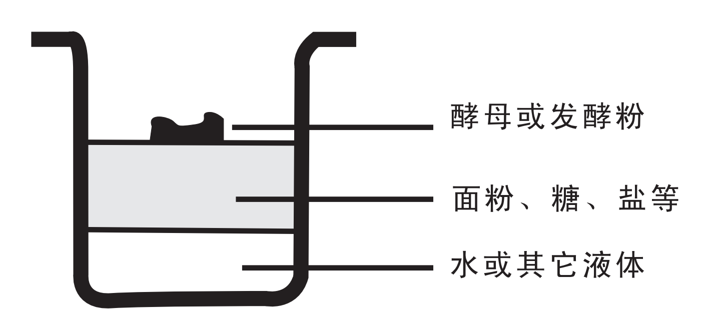
1.快速面包

快速面包是利用发酵粉和苏打来发酵制作的，为了得到更好的效果，建议：将所有液体配料放在面包桶底部，干配料放在顶部。但在刚开始搅拌时，部分干配料可能会聚集在面包桶的角落处，为了避免面粉结块，请使用木制或塑料刮刀帮助搅拌。

2.特快面包

特快面包程序可以在较短的时间内将面包制作完成。由于时间短，制作的面包一般质地比较稠密。制作快速面包时，水的温度对于发酵性能十分重要：如果水温太低，面包发酵不充分；如果水温太高，可能会使酵母失去活性，严重影响发酵效果。所以制作快速面包时请用温度计测量水温，把水温控制在48-50℃之间。





注意：加入面粉时，尽量让面粉覆盖整个水面；在放发酵粉之前，用手指在面粉上按出一个小窝，然后把发酵粉放入小窝内，并保证发酵粉不与盐或其他液体配料接触。

3.盖上上盖，然后接通电源。
4.点触菜单键，选择所需的程序。
5.点触面包烧色键，选择所需的烧色。
6.点触面包重量键，选择面包重量。
7.点触时间键设置延时时间（如果不需延时工作，可以省略此步骤）
8.点触启动/停止键，程序开始运行。

注：如需停止工作，可点触启动/停止键1.5秒即可停止工作

9.选择基本面包、全麦面包、法式面包、快速面包、甜面包、蛋糕、特快面包及自制面包等程序工作时，在运行过程中，面包机发出蜂鸣声，提醒你添加果料。打开上盖，把准备好的果料放入面包桶内，面包机将继续工作。果料不要加入太早，以免影响面包风味。
10.工作结束后，蜂鸣器发出蜂鸣声提示，LCD显示“0：00”，点触启动/停止键1.5秒，关闭程序，并拔下电源插头。

注：面包制作完成后，若没有关闭程序，本机会自动进入1小时保温状态。若要终止保温，可随时点触启动/停止键1.5秒结束保温。

11.打开上盖，戴上手套，紧抓住面包桶的提手，向上取出面包桶。

注意：面包桶和面包温度较高，操作时要十分小心。

12.将面包桶倒过来放在冷却架上充分冷却后，轻轻震动面包桶，直到面包掉下。再用木制或塑料的刮刀轻轻地把面包桶内侧刮干净。

注：如果搅拌刀粘在面包中，请用钩将其取出，不可直接用手取搅拌刀，以免烫伤。

由于制作的面包中不含防腐剂，一般比市场上的面包贮存时间要短。如果制作的面包没有吃完，建议将剩余的面包装入保鲜袋或容器内，室温下一般可贮存3天。如果需要贮存更长的时间，请用保鲜袋装好

目　录

尊敬的用户：

感谢您选择 DONLIM®。为了您的使用方便，请仔细阅读说明书，并按步骤操作。家宝电器保持着良好的售后服务，无论您遇到什么问题，都请按说明书或用户服务指南上的电话与我们或经销商联系，我们希望能清楚自己的每一点不足，并向你提供最满意的服务。

一、重要安全要点

1. 使用前请仔细阅读使用说明书。
2. 确认使用的电压范围是否与铭牌上标识的一致，且保证插座接地良好。
3. 任何电器部件故障时，不可继续操作使用此产品，将它送到制造经销商或贵处特约服务部维修。
4. 若电源线损坏，须由特殊的电源线更换，或生产商或者服务中心处的电源线更换。
5. 不可接触高温表面，面包烤完后使用手套操作。
6. 不可把电源线、插头或面包机浸入水或其他液体中，以防触电。
7. 当不使用时或者清洁前，必须将面包机关闭，然后再把电源插头拔掉。
8. 不要将电源线悬挂在桌子边缘或热表面上。
9. 任何未经制造商推荐的附件不可使用。
10. 在未经过任何指导或者监护情况下，切勿让儿童或残弱人员操作。
11. 本产品不可放置于高温的燃气或电热火炉上或旁边使用。
12. 当面包机内有高温的油脂或液体时，移动时一定要十分小心。
13. 面包机在工作时，不可触摸或移动任何活动部件。
14. 金属薄片或者其它导电材料不允许插入面包机内，以防止火灾或短路现象。
15. 烧烤面包过程中所产生的热量和蒸汽需要不断排出，绝不可使用毛巾或其它物体来覆盖面包机，以免发生火灾现象。
16. 拆卸面包桶时，不可敲打面包桶表面或边缘，以免受损坏。
17. 面包桶没有完全装配到位时，不可启动面包机。
18. 请勿使用此产品在其它用途中。
19. 本产品不可在户外使用。
20. 保存好使用说明书。

六、记忆功能

制作面包的过程中，如果意外切断电源，只要在10分钟之内重新接通电源，那么面包机会自动从程序中断处继续运行，不需按任何键。但如果断电时间超过10分钟，接通电源后原工作程序取消。需将面包桶内的配料倒出，重新配料制作面包。若断电时面包制作还没有进入发酵阶段，则不需重新配料。

七、适用环境

本机适用的工作温度范围为15℃ - 34℃，若环境过高，面包发酵会变酸，环境温度太低则会影响面包发酵效果。不同的环境温度，制作出的面包大小可能会有所差异。

八、警告提示

1. 点触启动/停止键，显示屏上显示“H Hh”，表明面包机内温度过高，请点触启动/停止键1.5秒停止程序，然后拔下电源，打开上盖待本机完全冷却后再重新开始工作。
2. 点触启动/停止键，LCD上显示“E E0”或“E E1”，表明机内感温器出现故障，面包机需要维修。

九、首次使用

首次使用面包及时会出现一阵异味或冒烟现象，是在发热管涂上一层保护膜引起的，属正常现象。

1. 使用前请按“清洁和保养”的说明清洗面包机。
2. 将面包桶装到位，然后插上电源点触菜单键，选择烘烤模式空烧10分钟。此目的是为了去除发热管及面包桶的异味。
3. 拔掉电源，待充分冷却后再清洗一次。

十、操作步骤

1. 把面包桶放到面包机内，然后顺时针旋转直到完全到位。然后把搅拌刀放进面包桶底部的转轴上，轻轻旋转到位。

注意：为了避免面团粘在搅拌刀底部，建议装搅拌刀时，在搅拌刀的孔内涂上一些耐热黄油。

2. 准备好相应的配料，再按顺序分别将配料放入面包桶内。一般先加入水或其他液体物质，其次加糖、盐和面粉，最后加酵母或发酵粉。

4)点触启动/停止键启动程序。
注：设置的自制面包程序会自动贮存下来，下次操作时仍有效。

面包烧色

点触此键选择所需的面包烧色：浅烧色、中烧色、深烧色。

面包重量

点触此键设置制作面包的重量：900克、700克。不同重量的面包，工作时间会有所不同。

暂停

程序启动后，在任何阶段点触此键1.5秒，工作程序暂停并保持，工作时间开始闪烁，再次点触此键1.5秒，工作程序继续运行。

照明灯

点触照明灯键一次，指示灯亮起，方便观察机内的工作情况。再次点触此键，指示灯熄灭。
注：指示灯亮起后，如果在1分钟内没有再次点触照明灯键关闭指示灯，1分钟后指示灯将自动熄灭。

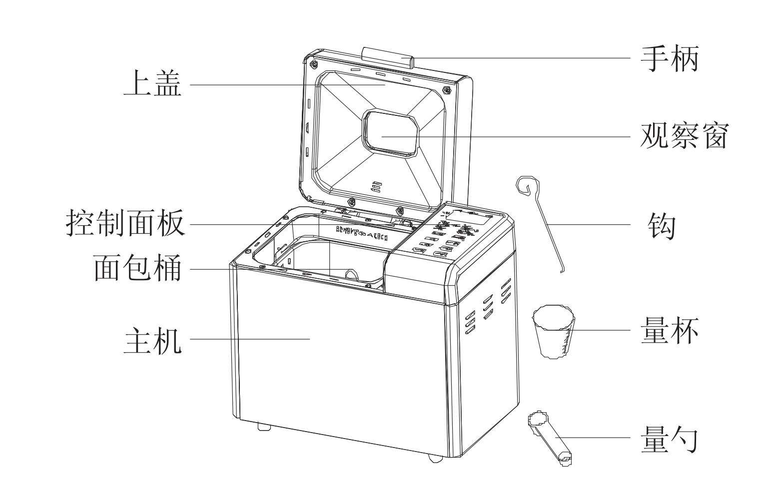
时间

点触此键可设置工作时间及延时时间。延时功能设置步骤如下：
1.选择菜单、面包烧色及面包重量。
2.点触时间键设置延时时间，显示屏显示所选程序的工作时间+延时时间。
例如：现在时间为晚上8:30分，所选程序的工作时间为3小时，第二天早上7:00面包制作完成。延时时间为10小时30分钟，点触时间键直到显示屏上显示的时间为10:30。
3.点触启动/停止键启动程序，面包机进入倒计时状态。若想取消此设置，则点触启动/停止键1.5秒，听到一声蜂鸣声，即取消所设置的延时程序。
4.当LCD上显示的时间为所选程序的工作时间(即3:00)时，面包机开始工作。
注：本机最大延时时间为13小时。使用延时功能时不要使用易变质的配料，如鸡蛋、鲜奶等。

五、保温功能

面包制作完成后，若没有关闭程序，本机会自动进入保温状态保温1小时。保温过程中可随时点触启动/停止键1.5秒结束保温。

二、产品示意图

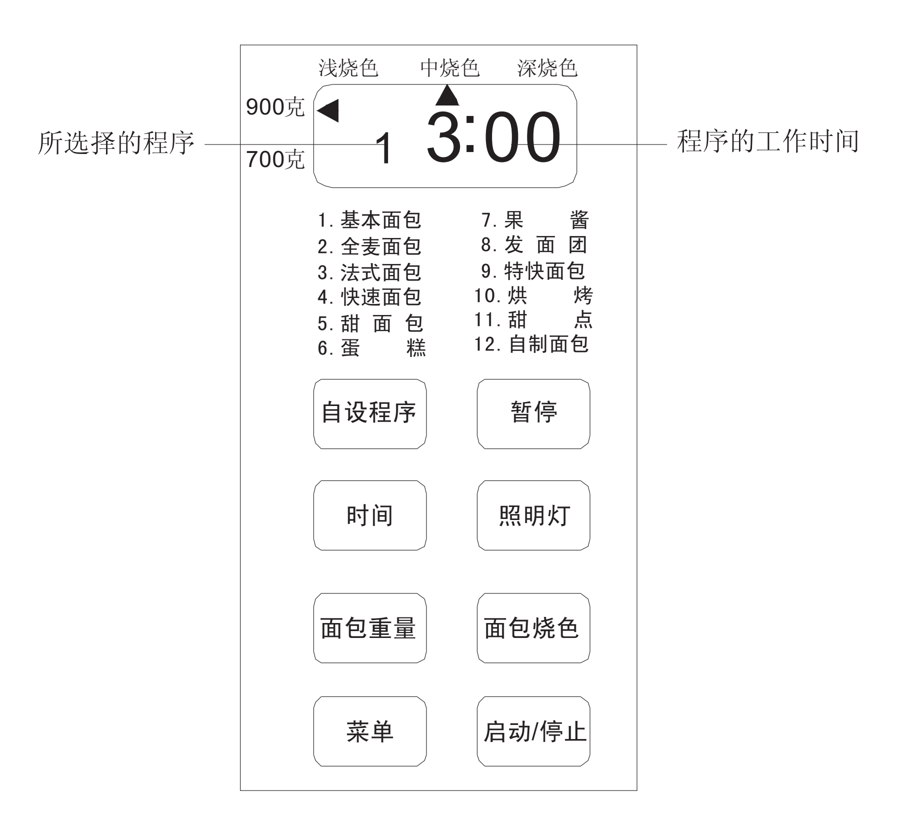


三、产品规格

技术参数 \ 产品型号	BM-1301
额定电压	220V~/50Hz
额定功率	615W
最大定时时间	13小时

注意：本公司保留对产品改进及技术参数的更新权，您购买的产品可能已作改进，而与说明书不完全一致，恕不另行通知，请以产品上的铭牌参数为准！

四、控制面板操作说明（丝印若有更改，恕不另行通知）



接通电源

接通电源并打开开关后，会听到一声“哔哔”的蜂鸣声，LCD显示“3:00”，“3”和“00”之间的“：”不会闪烁。“1”表示当前的工作程序，箭头指向中烧色和900克，这是本机的默认程序。

启动/停止键

启动或停止所选择的工作程序。点触此键，可听到一声蜂鸣，选中的工作程序被启动；工作过程中除暂停、照明灯和启动/停止键外，其它键均不可操作。点触此键1.5秒可听到一声蜂鸣，表示程序已关闭。

菜单键

用于选择不同面包程序，共12个菜单，点触此键，LCD 将循环显示每个菜单。可选择所需要的菜单，以下分别对12个菜单介绍：

1. 基本面包：搅拌、发酵和烘烤。适用于白色和棕色面包，也可以添加香料和葡萄干等果料以增加其风味。
2. 全麦面包：工作流程和基本面包相同，但所放配料不同，有比较长的预热时间以便让全麦粉能充分地吸收水分而膨胀，内部组织松软而富有弹性。建议此程序不要使用延时功能，以获得较好的效果。

3. 法式面包：搅拌、发酵和烘烤，发酵时间较长，烘烤温度低。适用于做面包皮比较脆的面包。
4. 快速面包：搅拌、发酵和烘烤（加发酵粉和苏打）。制作时间较基本面包要短，面包的内部组织一般比较稠密。
5. 甜面包：搅拌、发酵和烘烤，烘烤温度较低。制作的面包比较甜且表皮较脆。
6. 蛋糕：制作蛋糕，要用专用的蛋糕粉，加苏打或泡打粉。
7. 果酱：加热果酱。把水果或蔬菜搅碎后才能放入面包桶。
8. 发面团：搅拌、发酵面团。发好的面团根据需要可做成馒头、花卷、包子、饼干、点心、比萨饼等。
9. 特快面包：搅拌、发酵和快速烘烤。此程序工作时间最短。做出的面包组织紧凑，体积较小，口感粗糙。
10. 烘烤：仅烘烤，没有搅拌和发酵过程。用来增加其它菜单的烘烤时间。
11. 甜点：搅拌、发酵和烘烤。制作各种甜点。
12. 自制面包：面包搅拌、发酵、烘烤、保温，可自行设置每个步骤的工作时间。此程序主要用于熟悉面包制作工艺过程的用户按照自己的思路，设定面包的制作过程，以达到满意的制作效果。各阶段的时间设定范围如下：

   第一次搅拌：6-14分钟
   第一次发酵：20-60分钟
   第二次搅拌：5-20分钟
   第二次发酵：5-120分钟
   第三次发酵：0-120分钟
   烘　　烤：0-80分钟
   保　　温：0-60分钟

自制面包工作程序设置步骤如下：

1)点触自设程序键一次，“KNEAD1”出现在显示屏上，点触时间键设置第一次搅拌时间，然后再点触自设程序键确认设置。

2)点触自设程序设置下一步骤，“RISE1”出现在显示屏上，点触时间键设置第一次发酵时间，再点触自设程序键确认设置。

3)按上述方法设置其它的步骤，全部设置完成后，点触启动/停止键确认所设置的程序。